

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** 26 (1980)  
**Heft:** 1  
  
**Rubrik:** [Impressum]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Quelques recettes bien de chez nous

### L'OIGNON

... Qui vous guérira de tout !

Qui est à la fois un aphrodisiaque, un facteur de longévité, qui fait repousser les cheveux, qui lutte contre l'obésité.

Ses propriétés sont trop méconnues ; ou oubliées.

De grands médecins ont reconnu que l'oignon lutte contre :

- l'anémie,
- la fatigue,
- les bronchites,
- les fermentations intestinales,
- l'hydropisie,
- la prostate,
- l'arthrose,
- les rhumatismes,
- la goutte.

Il abaisse le taux du sucre sanguin, donc est recommandé aux diabétiques. Gravelle, rétention d'urine, vers intestinaux, etc.

#### L'oignon est tout-puissant

Comme la cuisson limite une bonne partie de ses propriétés, il faut l'utiliser cru.

Faire **macérer** quelques oignons émincés dans de l'eau chaude. Laissez-les trois à quatre heures.

Buvez cette eau, quatre fois par jour, plutôt à jeun.

**Proportion** : un litre d'eau pour quatre beaux oignons.

Refaire chaque jour.

#### Autre formule

Mettez dans un récipient : (un pot ou une bouteille) 300 g d'oignon haché fin, 100 g de miel, 1/2 litre de vin.

Laissez macérer deux jours en agitant souvent. Filtrer et boire 3 à 4 cuillerées à soupe par jour.

Ce vin d'oignon est un incomparable facteur de santé, équilibre la vie sexuelle.

Combien de temps doit durer la cure d'oignon ?

— Jusqu'à parfaite santé. Alors, pourquoi pas toute la vie ?

En cataplasmes, l'oignon râpé cru guérit :

- les engelures,
  - les douleurs articulaires,
  - les brûlures,
  - les migraines,
  - fait disparaître les taches de rousseur.
- Un peu de ouate imprégnée de jus d'oignon
- dissipe les bourdonnements d'oreille,
  - calme les rages de dents,
  - hâte le mûrissement des abcès, etc.

Si vous aimez la vie et désirez devenir centenaire, vous savez désormais ce que vous avez à faire.

Ce sont les témoignages enthousiastes de mes lecteurs qui m'ont incitée à vous offrir cette circulaire, en cet automne 1979.

Elle vous dit aussi merci de votre collaboration.

C. d'Hollosy, 44, avenue de la Gare, 1820 Montreux

Tél. : 021-61-44-74, de 12 à 13 heures.



### Le MIEL, PRESENT DES DIEUX

Celui qui a le plus contribué à réhabiliter le miel est le Dr Jarvis, un Américain dont le livre « Ces vieux remèdes qui guérissent » s'est vendu à plus d'un million d'exemplaires. Il considère que le miel doit tenir une place importante dans tout régime alimentaire bien compris. Il souligne son pouvoir bactéricide en

relevant les expériences du professeur W.-G. Sackett, qui mit du miel dans des éprouvettes où se développaient différents virus. Résultats stupéfiants : le virus de la typhoïde résista quarante-huit heures, ceux de la paratyphoïde A et B vingt-quatre heures seulement. Le microbe de la broncho-pneumonie fut détruit le quatrième jour. Il en fut de même pour ceux de la péritonite et de la pleurésie.

Le miel procure la détente **aux plus nerveux**.

Il aide à combattre **l'incontinence d'urine** :

— aux enfants : une cuillerée à café de miel en se couchant ;

— aux adultes : deux cuillerées à café de miel en se couchant.

**Pour vaincre l'insomnie**, manger une cuillerée à soupe de miel au repas du soir.

**Pour la toux**, on mélange deux cuillerées à soupe de glycérine, le jus d'un gros citron, une bonne cuillerée de miel. Boire ce sirop au moment des quintes, ou au lever, dans la journée et le soir en se couchant. Les applications de miel **soulagent les brûlures**, empêchent la formation de cloques et favorisent la cicatrisation.

**Contre la sinusite**, les muqueuses nasales bouchées, mastiquer toutes les heures, pendant 10 à 15 minutes, une biscotte imprégnée de miel. Cracher le résidu. Le même procédé (ou miel en rayon) pour prévenir **le rhume des foins** ; mais seulement deux fois par jour pendant les semaines qui précèdent la saison des foins.

Le miel guérit aussi l'excès de sécrétion lacrymale, les irritations de la gorge, les écoulements du nez, etc. Mais il est important que le miel employé soit pur et biologique. Ceux qui recherchent la vérité sur les plantes et la vie naturelle auront intérêt à lire le livre de Jean Palaiseul : « Nos grand-mères savaient... » Cette circulaire est offerte à la Société d'Apiculture de Vevey et à son président, M. Adrien Paroz. Nous espérons qu'elle contribuera à faire mieux connaître un aliment qu'on peut qualifier de merveilleux ! Parce qu'il nourrit et guérit !

Honneur aux petites abeilles, respect à ceux qui les aiment.

C. d'H.